(19) OFICINA ESPAÑOLA DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(11) Número de publicación: **2 474 365**

(21) Número de solicitud: 201300067

(51) Int. Cl.:

C12J 1/08 (2006.01)
A23L 1/24 (2006.01)
C12J 1/00 (2006.01)

(12) SOLICITUD DE PATENTE A1

(22) Fecha de presentación:

08.01.2013

(43) Fecha de publicación de la solicitud:

08.07.2014

(71) Solicitantes:

ALMARCHA RIQUELME, Carlos (100.0%)
Antonio Machado, 5
30640 Murcia ES

(72) Inventor/es:

ALMARCHA RIQUELME, Carlos

(74) Agente/Representante:

GARCÍA EGEA, Isidro José

(54) Título: **Vinagre añejo dulce de frutas**

(57) Resumen:
Vinagre añejo dulce de frutas, del tipo de los empleados como aliño, que está caracterizado porque comprende un litro de vinagre de higo y 600 gramos de edulcorante, y en donde, para su fabricación se disuelve el vinagre y el edulcorante en un recipiente de cocción a una temperatura de entre 40°-100ºC hasta alcanzar un valore del orden de 40 a 80º BRIX.

ES 2 474 365 A1

DESCRIPCIÓN

Vinagre añejo dulce de frutas

CAMPO DE LA INVENCIÓN

La presente invención desarrolla las características de un vinagre añejo dulce de frutas y su proceso de elaboración. Dicho vinagre añejo dulce de frutas es especialmente adecuado para aliñar ensaladas, dar un gusto especial a carnes, pescados, etc.

Este vinagre añejo dulce de frutas tiene la particularidad de obtener un sabor original con un toque de acidez y a la vez dulzón.

ANTECEDENTES

El vinagre es uno de los productos fermentados más antiguos usados por el hombre, y su nombre deriva del término vino agrio. Es y ha sido utilizado a lo largo de la historia como condimento, aderezo en ensaladas y agente preservante de vegetales y carnes.

El vinagre es definido como “un líquido apropiado para el consumo humano, producido por materias primas de origen agrícola, que contienen almidón y azúcares, por un proceso de doble fermentación (alcohólica y acética) y conteniendo una cantidad específica de ácido acético”.

El vinagre es producido por dos fermentaciones, la primera corresponde a la conversión de azúcares fermentables a etanol por levaduras, del género Saccharomyces principalmente. La segunda fermentación se desarrolla a partir de la oxidación de etanol por bacterias, del género Acetobacter.

Por otra parte, y como ejemplo de frutas de las que elaborar el vinagre, los higos son las infrutescencias de la higuera (árbol perteneciente a la familia de las Moráceas). El higo se considera indígena de Asia occidental y se ha distribuido por el hombre en toda la zona mediterránea, siendo sus frutos muy apreciados por las diferentes culturas que se han asentado en las orillas de este mar a lo largo de los años.

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

La presente invención desarrolla las características de un vinagre añejo dulce de frutas y su proceso de elaboración. La invención contempla la utilización de cualquier vinagre extraído de frutas para su elaboración.

Dicho vinagre añejo dulce de frutas es especialmente adecuado para aliñar ensaladas, dar un gusto especial a carnes, pescados, quesos, macedonias de frutas, helados, salsas de acompañamiento, etc.

Siendo su componente principal un vinagre de frutas, este vinagre añejo dulce de frutas tiene la particularidad de obtener un sabor original con un toque de acidez y a la vez dulzón.

El vinagre añejo dulce de frutas de esta invención incorpora vinagre extraído de frutas y azúcar (o cualquier otro edulcorante), y su procedimiento de elaboración consiste en la cocción del vinagre junto al azúcar a una temperatura entre 40º y 100º C. Se trata de conseguir una mezcla homogénea del vinagre añejo dulce de frutas que alcance un valor de entre 40 y 80 ºBRIX (cociente total de sacarosa disuelta en un líquido) y unas propiedades adecuadas.

MODO DE REALIZACIÓN PREFERENTE

El vinagre añejo dulce de frutas está compuesto por:

- 1 litro vinagre de higo.
- 600 gramos de azúcar (o cualquier otro tipo de edulcorantes tales como fructosa, sacarosa, miel, etc.).

Las cantidades dadas definen la proporción aproximada que se sigue para fabricar distintas cantidades de este vinagre añejo dulce de frutas.

Como se ha comentado, la invención contempla la utilización en su formulación de cualquier tipo de vinagre extraído frutas, así como de cualquier tipo de edulcorante. Además, se tienen en cuenta cuantos detalles y variaciones no alteren de manera significativa la esencia del producto.

El procedimiento de elaboración del vinagre añejo dulce de frutas consiste en la disolución del vinagre de frutas y el azúcar en un recipiente de cocción, en el que se removerá la mezcla para disolver el azúcar y conseguir una mezcla homogénea. Se somete la mezcla a un proceso de cocción a una temperatura de entre 40º y 100º C durante varias horas, hasta que el vinagre añejo dulce de frutas alcanza un valor de entre 40 y 80 ºBRIX (cociente total de sacarosa disuelta en un líquido) y unas propiedades adecuadas.

El producto obtenido tiene una mayor consistencia y viscosidad debido a la evaporación sufrida durante la cocción y a la adición del azúcar al conjunto. Además, el azúcar (u otro tipo de edulcorante) incorporado a la mezcla da como resultado un sabor característico del vinagre añejo dulce de frutas.

El vinagre añejo dulce de frutas está elaborado con la mejor materia prima, y siguiendo un proceso de elaboración en el que no resulta necesario la utilización de colorantes, conservantes ni potenciadores de sabor (aunque su uso puede ser opcional).

Con objeto de su conservación, comercialización y distribución, el vinagre añejo dulce de frutas se envasa en envases adecuados (generalmente botellas de cristal) de acuerdo a las características del producto.

REIVINDICACIONES

1.- Vinagre añejo dulce de frutas, del tipo de los empleados como aliño, que está **caracterizado porque** comprende 600 gramos de edulcorante disueltos en un litro de vinagre de higo.

2.- Procedimiento de obtención de vinagre de la reivindicación 1 en donde se disuelve el vinagre y el edulcorante en un recipiente de cocción a una temperatura de entre 40º-100º C hasta alcanzar un valore del orden de 40 a 80 ºBRIX.

3.- Vinagre de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el edulcorante es azúcar.

4.- Vinagre de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el edulcorante es fructosa.

5.- Vinagre de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el edulcorante es sacarosa.

6.- Vinagre de acuerdo con la reivindicación 1 en donde el edulcorante es miel.

OFICINA ESPAÑOLA
DE PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

(21) N.º solicitud: 201300067

(22) Fecha de presentación de la solicitud: 08.01.2013

(32) Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

(51) **Int. Cl. :** Ver Hoja Adicional

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	(56) Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	CN 102475327 A (WEIHAI XINYI BIOLOG TECHNOLOGY CO LTD) 30.05.2012, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 25.06.2013].	1,3-6
Y	"BLOG DE CUINA DE LA DOLORSS" [online] 02.06.2009 [Recuperado el 25.06.2013]. Recuperado de Internet: <URL:http://blogdecuina.blogspot.com.es/2009/06/reduccion-vinagre-de-modena.html>	2
Y	"LAZY BLOG -Las recetas de Pakus-" [online] "Cómo hacer reducción de vino" 18.05.2010. [Recuperado el 25.06.2013]. Recuperado de Internet: <URL: http://www.lazyblog.net/2010/05/como-hacer-reduccion-de-vino.html>	2
X	CASA DA PRISCA [online] "Relíquias Gastronómicas e Paladares de Excelència" 2012. [Recuperado el 25.06.2013]. Recuperado de Internet: <URL:http://casadaprisca.force.com/productDetails?sct=a03D000000Jz7oxIAB&l=es&pid= a02D000000AAT2uIAH>	1,3-6
A	KR 100767626 B1 (RES INST OT FUTURE IND TECHNOL et al.) 17.10.2007, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 24.06.2013].	1-6
A	KR 100267484 B1 (HANKOOK PHARM LTD et al.) 16.10.2000, (resumen) BASE DE DATOS EPODOC [en línea], Recuperado de: EPOQUENET, E.P.O., [recuperado el 24.06.2013].	1-6
A	KR 20110098483 A (DAESANG CORP et al.) 01.09.2011, (resumen) BASE DE DATOS WPI [en línea], Thomson Corp., Philadelphia, USA, [recuperado el 24.06.2013]. Recuperado de WPI en EPOQUENET, (EPO), DW201240, Nº DE ACCESO 2011-L85141.	1-6

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia
Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
A: refleja el estado de la técnica
O: referido a divulgación no escrita
P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

☒ para todas las reivindicaciones ☐ para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe	Examinador	Página
27.06.2013	A. Maquedano Herrero	1/4

CLASIFICACIÓN OBJETO DE LA SOLICITUD

C12J1/08 (2006.01)
A23L1/24 (2006.01)
C12J1/00 (2006.01)

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

C12J, A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI, FSTA

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 27.06.2013

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones	1-6	**SI**
	Reivindicaciones		**NO**
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones		**SI**
	Reivindicaciones	1-6	**NO**

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	CN 102475327 A (WEIHAI XINYI BIOLOG TECHNOLOGY CO LTD)	30.05.2012
D02	"BLOG DE CUINA DE LA DOLORSS" [online] 02.06.2009 [Recuperado el 25.06.2013]. Recuperado de Internet: <URL:http://blogdecuina.blogspot.com.es/2009/06/reduccion-vinagre-de-modena.html>	
D03	"LAZY BLOG -Las recetas de Pakus-" [online] "Cómo hacer reducción de vino" 18.05.2010. [Recuperado el 25.06.2013]. Recuperado de Internet: <URL: http://www.lazyblog.net/2010/05/como-hacer-reduccion-de-vino.html>	
D04	CASA DA PRISCA [online] "Relíquias Gastronómicas e Paladares de Excelència" 2012. [Recuperado el 25.06.2013]. Recuperado de Internet: <URL:http://casadaprisca.force.com/productDetails?sct=a03D000000Jz7oxIAB&l=es&pid=a02D000000AAT2uIAH>	
D05	KR 100767626 B1 (RES INST OT FUTURE IND TECHNOL et al.)	17.10.2007
D06	KR 100267484 B1 (HANKOOK PHARM LTD et al.)	16.10.2000
D07	KR 20110098483 A (DAESANG CORP et al.)	01.09.2011

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

La solicitud reivindica un vinagre de higo en el que se ha disuelto edulcorante y su procedimiento de elaboración. Este procedimiento es en realidad lo que en cocina se denomina una reducción. Es decir, añadir un edulcorante (azúcar o miel -reivindicados-) al vinagre de higo, someter la disolución a calentamiento y dejarla enfriar una vez que se llega a obtener la densidad deseada del producto.
En el estado de la técnica son conocidos los vinagres de higo a los que se ha añadido azúcar y/o miel (D01). En este caso no se habla expresamente de calentamiento, si bien se trata de un resumen de una patente china de producto, no de procedimiento, por lo que anticipa las reivindicaciones de producto de la solicitud, pero no la de procedimiento.
Por otro lado, se conocen las reducciones de vinagre de higo que se comercializan como tales (D04), aunque no se explica el procedimiento de obtención de este producto descrito en D04.
En D03 se explica cómo obtener una reducción de vino añadiendo azúcar al mismo y calentando hasta conseguir una salsa espesa. También se explica que se pueden obtener reducciones de vinagre o de vinagre balsámico siguiendo el mismo procedimiento y sustituyendo el vino por vinagre o vinagre balsámico respectivamente.
En D02 se explica el procedimiento para obtener una reducción de vinagre balsámico de Módena añadiendo azúcar al mismo y calentando para concentrar la disolución.
Habida cuenta de que la reducción de vinagre de higo se conoce (D04) y de que es ampliamente conocido el procedimiento para reducir distintos tipos de vinagre, utilizando la adición de un edulcorante y aplicando calor, parece obvio a los ojos de un experto en la materia aplicar ese procedimiento a un vinagre de higo tal y como se lleva a cabo en la solicitud y obteniendo de esta manera el producto objeto de la invención de esta solicitud.
Por todo ello, se considera que las reivindicaciones 1-6 cumplen el requisito de novedad en el sentido del artículo 6.1 de la Ley 11/1986, pero no el de actividad inventiva en el sentido del artículo 8.1 de la Ley 11/ de 1986.